Быстро, оригинально

Н И Вологодская

SHOUT
SHARE
IT

- Вологодская Н И

Вологодская Н И
Быстро, оригинально

Н.И.ВОЛОГОДСКАЯ

БЫСТРО, ОРИГИНАЛЬНО...

Предлагаемые рецепты содержат только те продукты, которые всегда есть под рукой.

Бутерброды "вегетарианские"

Небольшие несладкие батончики нарезать ломтиками, обжарить каждый с одной стороны на подсолнечном масле. Затем зажаренную сторону натереть чесноком и намазать майонезом. Вареные яйца мелко порубить, сложить в тарелку. Отдельно положить мелко изрезанный зеленый лук. Яйца и лук посолить. Намазанные ломтики поочередно обмакивать в яйца и в лук.

Морковный салат с рожками

250 г рожков отварить, промыть холодной водой, смешать с 200 г тушеной моркови, нарезанной кубиками, 100 г зеленого горошка (из банки или тушеного), 100 г нарезанной кусочками ветчины, вместо которой можно использовать остатки вареного мяса, колбасу, птицу. Добавить соль, кофейную ложечку горчицы и заправить майонезом.

Шашлычки из картофеля

Картофель нарезать толстыми кружками, обжарить в жире с обеих сторон, потом посолить. Отдельно зарумянить кольца лука. На пластмассовую шпажку надеть по 3 кружочка картофеля, нанизывая между ними луковые кольца. Такие шашлычки украшают стол, служат в качестве гарнира к любому мясному, рыбному блюду или блюду из птицы и особенно радуют детей.

Халва из манной крупы

Вскипятить 4 стакана воды с 2 стаканами сахара и оставить в теплом месте. Поджарить 3 стакана манной крупы ча 1 стакане топленого сливочного масла, непрерывно помешивая до тех пор, пока крупа не подрумянится. Залить горячим сиропом и перемешивать до полного впитывания сиропа крупой. Спять с огня, накрыть сложенной вдвое салфеткой, а потом крышкой. Минут через 20 снять крышку и салфетку и массу слегка перемешать вилкой. Емкость, в которой готовилась халва, снова накрыть крышкой и подождать, пока хал-ва остынет. Подавать халву лучше в вазочке, посыпав ее молотой корицей и толчеными жареными орехами, если таковые имеются.